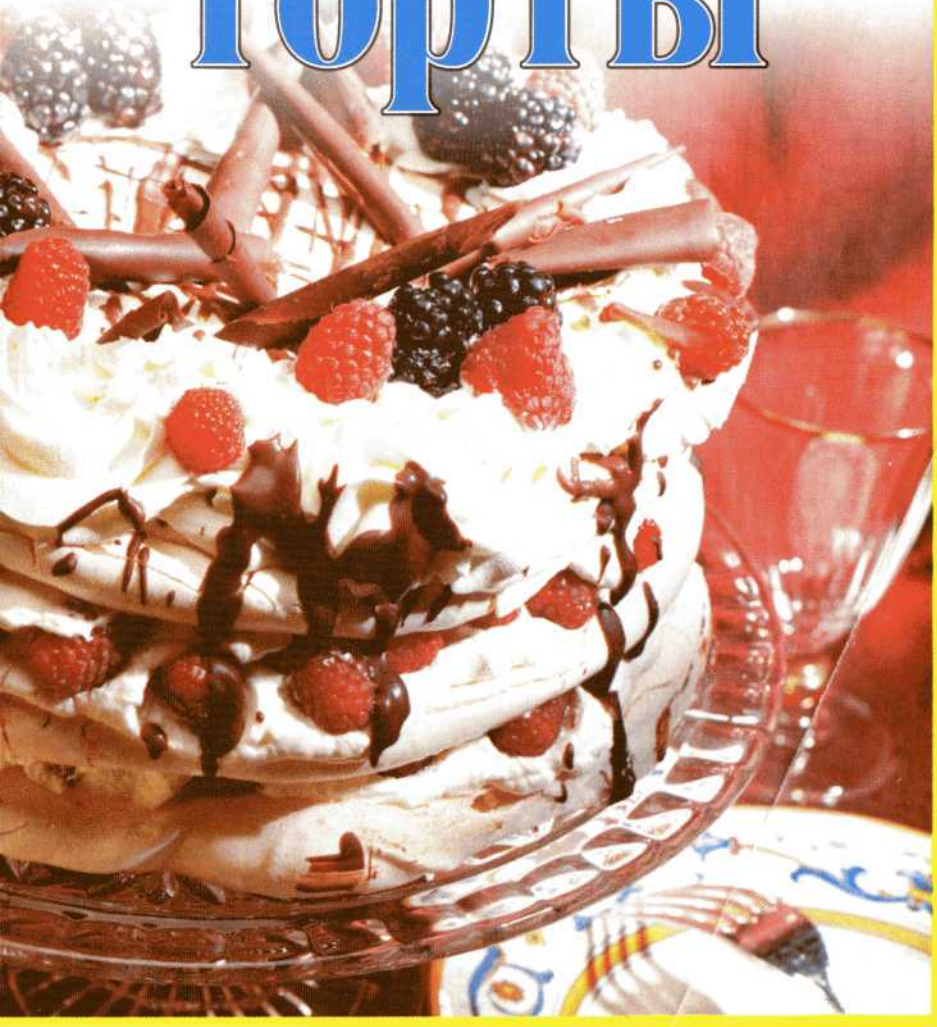
VISIT…

АСТ
ИЗДАТЕЛЬСТВО

быстро, вкусно, просто

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ТОРТЫ



УДК 641
ББК 36.997
С17

Серия «Быстро, вкусно, просто» основана в 2006 году

Компьютерный дизайн Ю.М. Мардановой

Подписано в печать 19.11.07. Формат 84x108 1/32.
Усл. печ. л. 3,36. Доп. тираж 15 000 экз. Заказ № 4980.

Оригинал-макет подготовлен ООО «М-ПРЕСС»

Самые вкусные торты / авт.-сост. Н.Е. Крестьяно-
С17 ва. — М.: АСТ: ХРАНИТЕЛЬ, 2008. — 62, [2] с. — (Быстро, вкусно, просто).

ISBN 978-5-17-035597-6 (ООО «Изд-во АСТ»)
ISBN 978-5-9762-5583-8 (ООО «Изд-во ХРАНИТЕЛЬ»)

В этой книге читатель найдет самые разнообразные рецепты тортов — бисквитные, слоеные, песочные, вафельные. Простота приготовления и доступность ингредиентов помогут в изготовлении этих замечательных кулинарных изделий.

УДК 641
ББК 36.997

© Оформление.
ООО «Издательство АСТ». 2006

www.infanata.org

ВВЕДЕНИЕ

Какой же праздник обходится без торта? Невозможно представить себе званый обед или торжественное застолье без пышного великана, который всегда появляется в конце трапезы и, так сказать, венчает собой меню.

Пирожные и печенья оставьте для встреч тет-а-тет, а вот торты просто-таки требуют крахмальных скатертей, длинных столов и наличия большого числа приглашенных гостей.

Разумеется, можно заказать торт в соответствующих кулинарных магазинах и вам вовремя доставят заказ. Но какая хозяйка откажет себе в удовольствии поразить гостей своим кулинарным умением! И еще одна немаловажная деталь — продукты, приготовленные с любовью, а не на фабричном конвейере, всегда оказываются гораздо полезнее и вкуснее.

Сотни и тысячи рецептов самых разнообразных тортов можно найти в современных поваренных книгах, от элементарных изделий, до требующих многочасового, а то и многодневного бдения над «доводкой» ингредиентов до нужной кондиции. Мы предлагаем вам средний путь — рецепты, представленные в этой книге, не требуют весомых вложений, как финансовых, так и временных. И, вместе с тем, мы старались представить самые разнообразные варианты тортов, от вафельных до бисквитных.

Готовьте, пробуйте, удивляйте!

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

Торт «Клубничка»

Для теста

2 яйца, 150 г сахарного песка, 1 стакан муки, 1 столовая ложка крахмала, 0,5 чайной ложки пекарского порошка, 2 желтка, щепотка ванилина, 100 г сливочного масла.

Для крема

2 стакана натертого сыра, 2,5 стакана сметаны, 1 кг свежей клубники, 6 ч. ложек желатина, 150 г сахарного песка.

Способ приготовления

Белки отделите от желтков и поставьте их в холодильник. К желткам добавьте 0,5 стакана сахарного песка, 2 столовой ложки горячей воды и хорошо взбейте. Всыпьте в полученную массу 1 столовую ложку муки, сое-диненной с пекарским порошком, ванилином и крахмалом.

Белки выньте из холодильника и взбейте в крутую пену. Смешайте белковую массу с желтковой и выложите в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

Выпекайте в духовке на среднем огне примерно 20 минут.

После того как торт подрумянится, выньте его из формы и охладите.

Из оставшейся муки, 2 желтков и 1 столозой ложки сахарного песка замесите тесто и поставьте ненадолго в холодильник. Затем испеките из него корж и горячим выложите на пергаментную бумагу.

1 стакан клубники протрите через сито, смешайте с сыром и сахарным песком, добавьте сметану и разведенный желатин. Смесь очень аккуратно перемешайте.

Положите один корж на блюдо и намажьте его половиной клубничной массы. Сверху поместите еще один корж и на него вторую половину протертой клубники.

Готовый торт украсьте целыми ягодами.

Торт «Чебурашка»

Для теста

6 яиц, 6 столовых ложек сахарного песка, 6 столовых ложек муки, 2 столовой ложки какао.

Для крема

6 столовых ложек муки, 2,5 стакана молока, 1,5 стакана сахарного песка, 250 г маргарина.

Для сиропа

1 стакан воды, 1 неполный стакан сахарного песка.

Для глазури

1 плитка шоколада, 6 столовых ложек сахарного песка, 6 столовых ложек воды.

Способ приготовления

Из яиц, сахарного песка, муки и какао замесите тесто. В хорошо нагретой духовке в течение 20 минут испеките корж. Остудите и разрежьте вдоль на 2 части.

В кастрюле нагрейте воду до кипения и постепенно всыпьте в нее сахарный песок. Хорошо перемешайте и снова закипятите. Полученный сироп поставьте охлаждаться.

Тем временем приготовьте крем. Для этого в отдельной посуде растворите муку в молоке до получения од-

породной смеси. Затем доведите до кипения и снимите посуду с огня. Пока эта смесь будет остывать разотрите до пышности маргарин с сахарным песком. После этого смешайте с остывшим молоком.

Один корж уложите на плоское блюдо или доску и пропитайте сиропом. Выложите на него половину крема и накройте вторым коржом, на который поместите оставшийся крем.

Для украшения торта приготовьте шоколадную глазурь. Растопите на водяной бане шоколад, добавьте сахарный песок и воду и хорошо перемешайте.

Залейте торт глазурью, украсьте ягодами и фруктами из компота или варенья и поставьте на 1 час в холодильник.

Вместо шоколадной глазури верхний слой крема можно подцветить, т. е. добавить в него несколько капель овощного сока.

Торт «Аленка»

Для теста

3 яйца, 2 столовой ложки муки, 3 столовой ложки сахарного песка.

Для безе

4 белка, 1 стакан сахарного песка.

Для начинки

1 стакан любого джема или конфитюра, 0,5 стакана орехов, 2 чайные ложки коньяка.

Способ приготовления

Желтки отделите от белков, всыпьте 2 столовой ложки сахарного песка и разотрите массу добела. Белки охладите и в конце взбивания положите оставшийся сахарный песок. К растертым желткам постепенно добавьте взбитые белки (примерно треть) и, постоянно помешивая, всыпьте муку. После этого введите оставшиеся взбитые белки и осторожно перемешайте снизу вверх.

Выложите тесто в смазанную маслом и застеленную пергаментной бумагой форму. Оно должно занимать не более $^3/_4$ объема формы. Выпекайте бисквит 25-30 минут при нагреве духовки в 220 °С. В течение первых 10-15 минут ни в коем случае нельзя открывать дверцу духового шкафа и трогать форму, иначе тесто опадет.

Безе готовьте следующим образом. Охлажденные белки энергично взбейте и добавьте в них постепенно половину необходимого по норме сахарного песка, а оставший ся всыпьте в самом конце взбивания. Полученную массу выложите на смазанный маслом противень. Из этой порции должно получиться две воздушные лепешки размером примерно с десертную тарелку. Выпекайте безе в иегорячей духовке.

На плоском блюде или тарелке соберите коржи и промажьте их джемом с орехами.

Торт «Австрийский»

Для теста

1 плитка шоколада, 1 ст. ложка сахарной пудры, 2 столовой ложки сливок, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 6 яиц, 1 неполный стакан муки.

Для обмазки

0,5 стакана абрикосового мармелада.

Способ приготовления

Растопите шоколад. Масло хорошо разотрите вместе с сахарным песком до получения однородной массы. Постепенно прибавьте 6 желтков и влейте растопленный шоколад. Затем добавьте сахарную пудру и сливки. Муку дважды просейте через сито и всыпьте в смесь. Белки взбей-

те с оставшимся сахарным песком и введите туда же, постоянно помешивая.

Тесто выложите в смазанную маслом форму и выпекайте 1 час при умеренной температуре. После этого выньте торт из духовки и дайте остыть. Переложите его осторожно на блюдо, обрежьте ровно края и намажьте весь торт абрикосовым мармеладом.

Торт шоколадко-абрикосовый

Для теста

2 столовой ложки сливок, 100 г маргарина, 6 яиц, 1 стакан муки, 1 чайная ложка меда, 2 чайные ложки сахарной пудры, 1 маленькая плитка шоколада, 4 столовой ложки сахарного песка.

Для начинки

10 свежих абрикосов, 1 плитка шоколада.

Способ приготовления

Тщательно разотрите маргарин с сахарным песком, добавляя желтки. Растопите шоколад с сахарной пудрой и сливками и введите маргариновую смесь. Все аккуратно перемешайте. Постоянно помешивая, добавьте муку и белки, взбитые с небольшим количеством сахарного песка. Выложите тесто в форму, смазанную маслом, и поставьте на 1 час в нежаркую духовку.

Тем временем приготовьте абрикосы. Их нужно ошпарить, снять кожицу и вынуть косточки. На готовый торт выложите абрикосы и посыпьте натертым шоколадом.

Торт «Лакомка»

Для теста

2 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан любого варенья, 0,5 стакана молока, 2 стакана муки, 1 столовая ложка соды.

Для крема

1 стакан сметаны, 1 стакан сахарного песка

Для украшения

1 банка вареного сгущенного молока, 5 белков, щепотка ванилина.

Способ приготовления

Взбейте яйца с сахарным песком и вареньем добавьте молоко, муку и соду. Все тщательно перемешайте. Полученное тесто разделите на 3-4 коржа и испеките их **в** духовке.

Взбейте сметану с сахарным песком и этим кремом прослоите готовые коржи. После этого обмажьте торт вареной сгущенкой. Белки взбейте с ванилином и выложите на верх торта в виде волн.

Торт «Шкатулка»

Для теста

5 яиц. 1 стакан сахарного песка, 1 чайная ложка соды, гашеной уксусом, 2 столовой ложки какао, 1 стакан муки.

Для крема

1 стакан сахарного песка, 1 стакан сметаны

Для глазури

3 столовой ложки сухого молока, 2 столовой ложки какао, 1 столовая ложка сливочного масла 1 столовая ложка воды, 1 чайная ложка водки.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахарным песком и содой, добавьте какао и муку. Хорошо вымесите тесто и испеките в духовке (200-220 °С) высокий корж. Когда он остынет, острым ножом аккуратно срежьте верхушку и **выньте** сердцевину.

Отдельно приготовьте крем: взбейте сметану с сахарным песком. Затем перемешайте крем с вырезанной сердцевиной и добавьте для вкуса все, что есть под рукой. Например, немного распаренного изюма, орехи, чернослив, курагу, немного варенья, яблочного пюре или ягод из домашних заготовок.

Сложите начинку внутрь получившейся «шкатулки» и закройте «крышкой».

Сверху торт нужно полить глазурью, приготовленной следующим образом. Смешайте сухое молоко, какао и сливочное масло, влейте воду и поставьте на огонь.

Доведите до кипения и снимите с плиты. Через несколько минут добавьте водку.

Торт «Фруктовый»

Для теста

1 стакан муки, 1 столовая ложка крахмала, 1 неполный стакан сахарного песка, 3 яйца, 0,5 чайной ложки фруктовой эссенции.

Для сиропа

0,5 стакана сахарного песка, 2 чайные ложки коньяка, 0,5 стакана воды.

Для бисквитной крошки

1 чайная ложка муки, щепотка крахмала, 2 чайные ложки сахарного песка, 1 яйцо.

Для начинки

1 столовая ложка сахарного песка, 1,5 стакана повидла.

Для желе

1 столовая ложка сахарного песка, 0,5 чайной ложки фруктовой эссенции, 2 чайные ложки коньяка, щепотка лимонной кислоты, 1 столовая ложка воды. 1 пакетик желатина.

Для отделки

Фрукты или цукаты.

Способ приготовления

Желтки отделите от белков, положите сахарный песок и разотрите массу добела. Белки взбейте в отдельной посуде, в конце взбивания добавьте сахарный песок. Растертые желтки соедините со взбитыми белками, аккуратно перемешайте и всыпьте муку и крахмал. Вымесите до однородной массы.

Выложите тесто в форму, смазанную маслом, и выпекайте 20-25 минут в духовке на среднем жару. Когда бисквит будет готов, выньте его из формы и дайте остыть.

После этого разрежьте его вдоль на 3 коржа и, пропитав сиропом, выложите начинку из повидла и сахарного песка. Сироп для пропитки готовится так: вскипятите воду, всыпьте в посуду сахарный песок, хорошо перемешайте и добавьте коньяк.

Желе готовится следующим образом. Желатин залейте теплой водой и оставьте набухать. Затем сахарный песок, лимонную кислоту и воду смешайте в посуде, добавьте туда же коньяк и фруктовую эссенцию. После этого желатин отожмите и введите в полученную массу.

Готовым желе залейте торт сверху и обсыпьте жареной бисквитной крошкой, приготовленной заранее.

Торт «Волшебство»

Для теста

1 стакан муки, 1 столовая ложка крахмала, 5 яиц, 1 чайная ложка фруктовой эссенции.

Для крема

0,5 стакана сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 3 столовой ложки сгущенного молока, 2 чайные ложки какао. 0.5 чайной ложки коньяка, щепотка ванилина.

Для сиропа

0.5 стакана сахарного песка, 1,5 чайной ложки коньяка, 0,5 чайной ложки фруктовой эссенция, 0,5 стакана воды.

Для бисквитной крошки

1 чайная ложка муки, 0,5 чайной ложки крахмала, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахарного песка.

Для отделки

Фрукты или цукаты.

Способ приготовления

Желтки отделите от белков. Разотрите их с сахарным песком добела. Белки взбейте з крутую пену, постепенно добавляя сахарный песок. Соедините эти смеси, просейте сверху муку, добавьте крахмал и фруктовую эссенцию. Готовое тесто выложите в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекайте при температуре 200 °С около 20 минут. После этого выньте из формы на салфетку и дайте остыть.

Сливочное масло разогрейте до размягчения и взбейте до пышного состояния. Не переставая взбивать, вливайте понемногу сгущенное молоко. Затем добавьте сахарную пудру, смешанную с ванилином и какао, влейте коньяк и все хорошо перемешайте.

Сварите сироп из воды и сахарного песка. Немного остудив, добавьте фруктовую эссенцию и коньяк.

Из муки, крахмала, яйца и сахарного песка замесите тесто. После этого протрите его через металлическое сито и получившиеся крошки обжарьте на сковороде. Посыпка готова.

Остывший торт разрежьте на 3 коржа. Нижний пропитайте сиропом, промажьте шоколадным кремом, накройте вторым коржом, который также пропитайте и положите слой крема. После этого выкладывайте третий корж. Его пропитайте сиропом лишь слегка.

Весь торт обмажьте шоколадным кремом и украсьте фруктами или цукатами.

Торт «Россиянка»

Для теста

12 столовых ложек муки, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахарного песка, 6 яиц, по 1/4 чайной ложки соли и соды, 1 столовая ложка топленого масла, ванилин.

Для крема

1 стакан сахарного песка, 100 г масла, 2 яйца, 1 стакан очищенных орехов.

Для сиропа

0,5 стакана виноградного сока, 2 чайные ложки сахарного песка.

Для украшения

Ягоды из домашних заготовок, 3 столовой ложки взбитых сливок, 2 столовой ложки натертого шоколада.

Способ приготовления

Желтки разотрите добела с сахарным песком, белки взбейте в крепкую пену. Соедините белковую и желтковую массу. Сверху просейте муку, всыпьте соль, соду и ванилин, добавьте сметану и топленое масло. Всю смесь тщательно вымесите.

Тесто выложите в форму, выстланную промасленной пергаментной бумагой, и выпекайте в хорошо прогретой духовке 15-20 минут. Готовый бисквит выньте из формы, удалите бумагу и дайте остыть.

Пока бисквит остывает, взбейте крем. Делается это так: сахарный песок, сливочное масло и желтки разотрите добела. Белки взбейте в крепкую пену и соедините с масляной массой.

Сироп для пропитки сварите из сахарного песка и виноградного сока.

Остывший бисквит разрежьте на 2 пласта. Положите один корж на блюдо или на доску и пропитайте сиропом. Затем намажьте половиной крема и накройте вторым пластом. Выложите оставшийся крем и разровняйте его. Украсьте торт взбитыми сливками, ягодами из компота и посыпьте натертым шоколадом.

Торт «Полено»

Для теста

200 г сливочного масла, 1 стакан муки, 1 плитка шоколада, 1 неполный стакан сахарного песка, 4 яйца, 1 столовая ложка молока, 0,5 чайной ложки соды, щепотка соли.

Для крема

1 стакан сахарного песка, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, щепотка ванилина.

Способ приготовления

Взбейте масло с сахарным песком и яйцами, добавьте муку, натертый шоколад, соль и соду. Выложите тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Испеките в умеренно горячей духовке. Выньте из формы и дайте остыть.

Пока бисквит остывает, приготовьте крем. Для этого нагрейте молоко и сахарный песок, размешайте до исчезновения крупинок, после этого добавьте полученную смесь в заранее взбитое яйцо и поставьте охлаждаться.

Сливочное масло разомните в кастрюльке, понемногу введите остывший сахарный сироп, постоянно помешивая, и взбейте до пышного состояния, добавляя ванилин. Остывший бисквит разрежьте на 3 пласта и промажьте кремом.

СЛОЕНЫЕ ТОРТЫ

Первый способ

Ингредиенты

3 стакана муки, 400 г сливочного масла, 4 чайные ложки сахарного песка, 1 яйцо, 12 столовых ложек воды.

Способ приготовления

Сливочное масло промойте в нескольких водах, отделите от него воду и разделите на 12 частей. Из муки с яйцом, разболтанным в подсоленной воде, замесите тесто, из которого раскатайте тонкую лепешку и нанесите на нее тонким слоем одну из 12 частей масла. Тесто сверните так, чтобы оно напоминало форму конверта (с 4 сторон к середине), посыпьте слегка мукой и раскатайте. Повторяйте эти действия 11 раз.

Слоеное тесто можно хранить в холодном месте в течение 2-3 суток.

Второй способ

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 стакан кипяченой воды комнатной температуры, 250 г маргарина, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 1 чайная ложка уксуса или лимонного сока.

Способ приготовления

В просеянную муку добавьте яйцо, воду и слегка перемешайте. Добавьте уксус или лимонный сок, соль, сахар-

ный песок, замесите тесто, скатайте его в ком, накройте крышкой и поставьте в холодильник на 30-40 минут. Затем раскатайте тесто в форме прямоугольника, сложите как конверт и оставьте на 10-15 минут. После этого посыпьте тесто мукой и повторите операцию еще 2 раза с интервалом в 15-20 минут, в течение которых тесто выносите на холод.

Третий способ

Ингредиенты

4 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 300 г сливочного масла, 1 стакан воды, 0,5 чайной ложки соли, 1 чайная ложка лимонного сока или уксуса.

Способ приготовления

На разделочную доску просейте муку, положите в нее охлажденное масло, нарезанное кусочками и порубите его ножом вместе с мукой, стараясь как можно лучше измельчить. После этого в муке, смешанной с маслом, сделайте лунку, влейте в нее подсоленную воду, лимонный сок, добавьте яйцо и быстро замесите тесто. Из теста скатайте шар, накройте его влажной салфеткой и поставьте на 30 минут в прохладное место. Затем разделайте тесто, как это было указано в предыдущих рецептах.

Четвертый способ (пресное тесто)

Ингредиенты

2 стакана муки, 0,5 чайной ложки соли, 1 стакан воды, 1 чайная ложка соды, несколько капель лимонного сока или немного лимонной кислоты для гашения соды, 3 яйца.

Способ приготовления

В муку введите яйца и воду и все тщательно перемешайте. Добавьте в тесто гашеную соду, вновь перемешайте.

На посыпанную поверхность выложите тесто и хорошо вымесите. Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, сверните конвертом и вынесите на холод.

Через 20 минут тесто разомните и раскатайте, сложите конвертом, осторожно раскатайте скалкой, снова сложите вчетверо и вынесите на холод 30-40 минут.

Затем снова раскатайте, сложите вчетверо и вновь вынесите на холод, Повторите эти действия еще 2 раза. После этого раскатайте тесто толщиной 0,5 см для коржей или 0,7 см для пирожных.

Торт «Слойка»

Для теста

2,5 стакана муки, Зяйца, 100 г сливочного масла, 1,5 стакана воды, несколько капель лимонной кислоты, щепотка соли, 1 столовая ложка жира.

Для крема

0,5 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана сахарного песка, 1 столовая ложка крахмала, 4 яйца, 3 стакана молока, 0,5 чайной ложки ванили, 2 столовой ложки какао.

Для украшения

1 стакан консервированной вишни, сливы или абрикосов.

Способ приготовления

Из муки, яиц и воды замесите сдобное слоеное тесто. Разделите его на три части и каждую раскатайте тонким слоем. Выпекайте коржи в течение 15 минут на смазанном жиром противне при температуре 180 С.

В эмалированную посуду высыпьте муку, сахарный песок и крахмал, добавьте растертые желтки. Тонкой струйкой влейте горячее, но не кипящее молоко, непрерывно помешивая, чтобы не произошло свертывания.

Посуду поместите на слабый огонь и снимите только после загустения крема. Добавьте ванилин или ванильный сахар. Охладите.

Приготовленный заварной крем разделите на две неравные части. В меньшую добавьте какао и тщательно перемещайте.

Готовые, остуженные коржи смажьте большей частью заварного крема.

Верхний слой коржей при помощи кондитерского мешка украсьте оставшимся кремом и консервированными ягодами.

Черный торт

Для теста

2 яйца, 1 стакан сахарного песка, 5 столовых ложек кефира, 1 стакан ржаной муки, 2 столовой ложки какао, 0,5 чайной ложки корицы, сода на кончике ножа, щепотка соли, 1-2 столовой ложки масла или жира.

Для начинки

2 столовой ложки чернослива.

Для крема

3 столовой ложки сливок, 1 столовая ложка мелко нарезанного чернослива.

Способ приготовления

Для приготовления теста яйца разотрите с сахарным песком, введите кефир, какао, муку, соду, соль, корицу и замесите тесто.Чернослив мелко нарежьте и добавьте в тесто. Противень смажьте маслом, выложите тесто, разровняйте его и выпекайте в духовке, разогретой до 180-200 С, в течение 25 минут.

Взбейте миксером сливки и смешайте их с мелко нарезанным черносливом. Затем ложкой выложите крем на торт.

Торт «Наполеон»

Для сдобного теста

2 стакана муки, 300 г сливочного маргарина.

Для пресного теста

2 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки соды, лимонная кислота, 1 стакан воды.

Для крема

6 яиц, 2 стакана сахарного песка, 300 г сливочного масла, 1 чайная ложка ванилина.

Способ приготовления

Сливочный маргарин порубите, добавьте муку и замесите сдобное слоеное тесто. Раскатайте тонкий квадрат и вынесите на холод на 30-50 минут.

Смешайте желток с несколькими капельками лимона или лимонной кислоты, добавьте соль, соду, воду и замесите пресное тесто. Хорошо вымесив, оставьте тесто на столе на 10 минут. Внесите с холода раскатанный квадрат из сдобного теста. Пресное тесто раскатайте тонким квадратом и вместе со сдобным заверните конвертом, еще раз раскатайте и снова сверните, затем вынесите на холод, а через 60 минут еще раз раскатайте. Готовое тесто разделить на 6 частей и раскатайте тонким слоем. Выпекайте 20 минут при температуре 180-200 °С.

Для приготовления крема отделите желтки от белков и разотрите первые с сахарным песком. Сливочное масло растопите до сметанообразной густоты и взбейте до пышности. Белки взбейте с сахарным песком до образования плотной пены. Соедините взбитые желтки и белки и вылейте в масло. Добавьте ванилин и еще раз хорошо взбейте крем.

Испечеиые и остуженные коржи промажьте кремом и вынесите на холод для пропитки. Края торта посыпьте оставшейся от коржей крошкой

Торт «Экзотика»

Для теста

2 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 1 чайная ложка соды, несколько капель лимонной кислоты.

Для крема

2 столовой ложки изюма без зерен, 2 столовой ложки мелко нарезанной кураги, 1 столовая ложка очищенных грецких орехов, 3 столовой ложки сливок, 1 столовая ложка сахарной пудры, желатин на кончике ножа, 0,5 чайной ложки ванили, 1 яйцо, 2 столовой ложки молока.

Для сиропа

2 столовой ложки красного вина, 1 столовая ложка сахарного песка, 2 столовой ложки воды.

Для украшения

1 банан, 2 киви.

Способ приготовления

Приготовьте из муки, воды, яиц, соли и гашеной лимонной кислотой соды слоеное пресное тесто. Разделите его на две части, тонко раскатайте и испеките в духовке.

Для приготовления крема замочите желатин в холодной воде. Подогретые сливки процедите и взбейте. Тщательно разотрите яйцо и сахарный песок в эмалированной посуде и тонкой струйкой влейте горячее, но не кипящее молоко. Постоянно помешивая, поставьте смесь на слабый огонь. Замоченный желатин отожмите, введите в приготовленную смесь, перемешайте и оставьте на 5 минут. Добавьте ванилин, перемешанный с сахарной пудрой, хорошо перемешайте. Взбитые сливки соедините с яично-молочной смесью. В остывший крем добавьте изюм, мелко нарезанную курагу и предварительно просушенные в духовке порубленные грецкие орехи.

Смешайте красное вино, воду и сахарный песок в эмалированной посуде. Доведите массу до кипения, дайте разойтись сахарному песку, после чего сразу же снимите посуду с огня и остудите сироп.

Смажьте торт кремом и накройте вторым коржом. Верх торта украсьте кружочками апельсина и киви. Затем облейте торт сиропом.

Шоколадно-ореховый торт

Для теста

2 стакана муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, щепотка соли, сода на кончике ножа.

Для пропитки

0,5 стакана вишневого ликера.

Для орехового крема

5 очищенных грецких орехов, желатин на кончике ножа, 3 яйца, 2 столовой ложки сливок, 2 столовой ложки сахарного песка.

Для украшения

200 г шоколадной помадки.

Способ приготовления

Из муки, воды, яйца, соли и гашеной соды приготовьте слоеное пресное тесто. После последнего замеса тесто разделите на 6 частей и раскатайте тонким слоем. Выпекайте при температуре 180 °С в течение 15 минут.

В готовых, остуженных коржах при помощи острого ножа сделайте несколько дырочек и влейте вишневый ликер. Коржи пропитаются через 15 минут.

Очищенные от скорлупы грецкие орехи высыпьте на противень и немного подсушите в духовке, периодически помешивая, затем остудите и пальцами удалите шелу-

ху. Затем натрите орехи на терке или смелите в кофемолке и перемешайте с сахарным песком. Яйца взбейте с сахарным песком. Тонкой струйкой осторожно влейте слегка подогретые сливки. Все взбейте и добавьте предварительно замоченный желатин. Орехово-сахарную смесь соедините со взбитыми сливками, хорошенько перемешайте и остудите.

Пропитанные коржи промажьте ореховым кремом, и уложите друг на друга. Мелко нарезанную помадку расплавьте на водяной бане и облейте верх торта.

Торт с лимонной пропиткой

Для теста

2 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки соды, несколько капель лимонного сока.

Для пропитки

Сок 3 лимонов, 2 столовой ложки белого вина, 3 столовой ложки сахарного песка.

Для лимонного крема

Измельченная цедра 2 лимонов, 2 желтка, 1 стакан сахарного песка, 2 столовой ложки крахмала, 3 столовой ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Приготовьте из муки, воды, яиц, соли и гашеной соды слоеное пресное тесто, разделите его на 4 части и выпекайте при температуре 180-200 °С.

Для приготовления пропитки разотрите сахарный песок с соком лимонов. Добавьте белое вино и размешайте. В каждом корже острым ножом прорежьте несколько дырочек и пропитайте их приготовленной лимонной пропиткой. Коржи пропитаются через 30 минут.

Для приготовления лимонного крема желтки взбейте на паровой бане с сахарным песком до его полного растворения. Добавьте измельченную цедру лимона, крахмал и продолжайте взбивать до получения консистенции сметаны, затем остудите крем.

Коржи промажьте лимонным кремом и уложите друг на друга. Специальным ножом разровняйте верхнюю поверхность торта, а оставшимся кремом смажьте боковую сторону.

Лимонный торт

Для теста

2 стакана пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 2 столовой ложки воды, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка уксуса, цедра 2 лимонов.

Для лимонного крема

1 стакан сахарного песка, 2 столовой ложки крахмала, 5 желтков, сок 3 лимонов.

Для безе

5 белков, 2 столовой ложки сахарной пудры.

Для украшения

Любые консервированные фрукты, 5 столовых ложек сметаны.

Способ приготовления

В размягченное сливочное масло добавьте муку, воду, гашеную соду, цедру лимона и замесите сдобное слоеное тесто. Готовое тесто разделите на две части, каждую часть тонко раскатайте, выложите в форму и испеките в духовке.

Для приготовления лимонного крема взбейте желтки и сахарный песок на паровой бале, добавляйте лимонный сок и крахмал до получения консистенции сметаны.

Смажьте первый корж кремом и накройте вторым коржом.

Для приготовления безе взбейте белки с сахарной пудрой, смажьте этой массой поверхность торта и вновь поместите форму в духовку на 10 минут.

Украсьте готовый торт взбитой сметаной и консервированными фруктами.

Торт «Шоколадный»

Для теста

130 г сливочного масла, 2 стакана муки, 1 яйцо, 5 столовых ложек сахарного песка, 2 столовой ложки какао, 1 пакетик ванилина.

Для шоколадного крема

1 стакан молока, 4 столовой ложки сахарного песка, 2 яйца, 1 чайная ложка муки, 100 г горького шоколада, 1 пакетик ванилина, 1-2 столовой ложки жира.

Для белкового крема

4 белка, 4 столовой ложки сливок, 6 столовых ложек сахарного песка.

Для украшения

2 столовой ложки очищенного миндаля.

Способ приготовления

Из масла, сахарного песка, муки, какао, взбитого желтка, соли и ванилина приготовьте крутое слоеное тесто и вынесите его на 20-30 минут в холодное место. По истечении этого времени раскатайте тесто в пласт толщиной 5-7 мм.

Из раскатанного пласта вырежьте квадрат и уложите его в форму, смазанную жиром. Хорошенько придавите края к стенкам формочки, чтобы при выпечке они получились ровными. В нескольких местах проткните тесто вилкой. Выпекайте при температуре 200-210 °С в течение 20 минут до образования золотистой корочки.

Для приготовления шоколадного крема поджарьте муку без жира до светло-желтого цвета, затем охладите и смешайте со взбитыми яичными белками. В приготовленную смесь тонкой струйкой влейте доведенное до кипения молоко с сахарным песком. Поставьте на медленный огонь и постоянно помешивайте. Через 5-6 минут, когда масса загустеет, снимите ее с огня и добавьте ванилин и натертый шоколад.

Для приготовления белкового крема взбейте белки с сахарным песком при помощи миксера в плотную иену Отдельно взбейте сливки и осторожно введите в белковую массу.

В середину остывшего коржа выложите приготовленный шоколадный крем, а по краям — с помощью Шприца или выполните бордюры из белкового крема.

Очищенный миндаль поджарьте на сковороде, натрите на терке или смелите в кофемолке. Украсьте посыпкой верх торта.

Торт «Сундучок»

Для теста

400 г сливочного масла, 3 стакана муки, 12 столовых ложек воды, 1 яйцо, 4 столовой ложки сахарного песка.

Для начинки (фарш «кукери»)

500 г брынзы, 80 г любого сыра острых сортов, 6 столовых ложек сливок или сметаны, 3 яйца, 3 столовой ложки мелко нарезанного укропа.

Способ приготовления

Замесите из муки, сливочного масла, сахарного песка, яйца и воды сдобное слоеное тесто. Разделите его на 2 части и раскатайте толщиной 0,5 см каждый. Из одного листа при помощи тарелки вырежьте круг диаметром 25 см. Сбрызните противень водой и положите на него приготовленный круг. Проколите его в нескольких мес

тах вилкой, чтобы тесто не вздувалось. Пергамент или кальку нарежьте тонкими лентами и сверните в неплотный шар диаметром 15 см. Шар еще раз оберните бумагой и положите на круг из теста, края которого смажьте взбитым яйцом с 1 столовой ложкой молока. Из второй половины теста вырежьте еще один круг большего диаметра (35-40 см) и им накройте бумажный шар. Края теста скрепите вилкой и смажьте верхний слой оставшимся яйцом.

Шар из теста проколите в нескольких местах острым ножом. Выпекайте в духовом шкафу в течение 30 минут при температуре 200 °С.

Ошпаренную кипятком брынзу мелко нарежьте. Добавьте к ней мелко нарезанный кубиками сыр. Сварите вкрутую яйца, отделите желтки, мелко нарубите их, добавьте вместе с зеленью укропа и сметаной в сырную массу.

У испеченных остывших коржей острым ножом срежьте верхушку. Через образовавшееся отверстие осторожно выньте бумагу и положите начинку. Накройте торт срезанной верхушкой. Сверху украсьте оставшимся фаршем «кукери».

Торт слоеный «Вишенка»

Для теста

3 стакана пшеничной мукн, 4 столовой ложки сахарного песка, 0,5 чайной ложки соли, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка лимонного сока, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 3 столовой ложки молока, 1 чайная ложка кардамона.

Для сливочного крема

1 стакан сахарного песка. 200 г сливочного масла, 2 яйца, 6 столовых ложек молока, 0,5 чайной ложки ванильного сахара, 3 столовой ложки какао.

Для украшения

100 г горького шоколада, 3 столовой ложки орешков кешью, 3-4 столовой ложки консервированных вишен.

Способ приготовления

Приготовьте из муки, сахарного песка, соли, гашеной лимонным соком соды, яиц, сливочного масла и молока сдобное слоеное тесто. Добавьте немного кардамона. Готовое тесто разделите на 3 части и раскатайте в пласты толщиной 1 см. Выпекайте коржи 30 минут в хорошо разогретом духовом шкафу при температуре 180-200 Х.

Взбейте при помощи миксера яйца и половину сахарного песка в густую пену. Сливочное масло, размягчите на водяной бане, смешайте с оставшимся сахарным песком. Небольшими партиями добавляйте взбитые яйца в сливочное масло. Чуть теплое молоко влейте в смесь и взбейте при помощи миксера до пышности. Готовый крем разделите на 2 неравные части. В меньшую добавьте какао и еще раз перемешайте миксером.

Первый корж смажьте белым сливочным кремом. Второй — темным, а третий вновь белым. Бока торта при помощи лопаточки смажьте белым кремом.

Украсьте верх торта при помощи кондитерского мешка оставшимся темным кремом и посыпьте натертым горьким шоколадом. По краю торта положите орешки кешью и вишенки. Середину торта также украсьте вишенками.

ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ

Первый способ

Ингредиенты

1 стакан муки, 100 г сливочного масла. 4 столовой ложки сахарного песка, 2 сваренных вкрутую желтка или 1 сырое яйцо, щепотка соли, 1 пакетик ванилина.

Способ приготовления

Муку просейте, насыпьте горкой, в середину положите размягченное масло, сахарный песок, ванилин и желтки. Замесите тесто и поставьте его в прохладное место на 1-2 часа.

Второй способ

Ингредиенты

400 г сливочного масла, 2 стакана муки, 0,5 стакана сахарного песка, 2 желтка.

Способ приготовления

Желтки разотрите с сахаром добела, добавьте размягченное сливочное масло. Всыпьте муку и замесите тесто.

Торт «Светлана»

Для теста

200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 стакана муки, пакетик ванилина.

Для белкового крема

2 белка, 0,5 стакана сахарного песка.

Для желткового крема

5 желтков, 0,75 стакана сахарного песка, 100 г масла.

Для апельсинового крема

1 апельсин, 0,5 стакана сахарного песка.

Способ приготовления

Для приготовления теста масло охладите, натрите на терке, добавьте сметану, муку и ванилин, замесите тесто средней густоты. Разделите его на шесть частей, каждую из которых закройте пленкой и на два часа поместите в холодильник. После этого раскатайте тесто тонкими слоями и из получившихся лепешек выпекайте коржи в духовке в течение 15 минут.

Для приготовления желткового крема разотрите желтки с сахаром, добавьте размягченное масло и тщательно перемешайте. Для приготовления белкового крема взбейте белок с сахаром.

Для приготовления апельсинового крема натрите на мелкой терке апельсин с кожурой, добавьте сахар и все хорошо разотрите. Смажьте коржи кремами в таком порядке: желтковый, лимонный, желтковый, белковый, лимонный, белковый. Очистите апельсин, разделите его на ломтики и украсьте ими торт по бокам.

Торт «Клубничка»

Для теста

200 г маргарина, 1,5 стакана муки, 3 столовой ложки сахарного песка.

Для пропитки

1 стакан красного клубничного сиропа, 3 столовой ложки измельченного миндаля, 1 стакан малинового сиропа, 0,5 стакана воды.

Для украшения

1,5-2 стакана крупной клубники. 1 пакетик желатина или 1,5 стакана крахмала, 1 стакан сливок, 2 столовой ложки грецких орехов.

Способприготовления

Муку смешайте с маргарином и сахаром, замесите тесто и раскатайте его. После этого смажьте корж фруктовым сиропом, дайте ему пропитаться и посыпьте его измельченным миндалем. Верхнюю часть украсьте клубникой.

Вскипятите малиновый сироп и разбавьте его **0,5** стаканом воды. Желатин размягчите в 0,5 стакане воды и растворите его в малиновом сиропе. Как только жидкость начнет застывать, залейте ею верхний слой торта.

Сливки перелейте в миску, добавьте 3 столовой ложки сахарного песка и при помощи миксера взбивайте их в течение 3-5 минут.

Затем наберите взбитую массу в шприц и украсьте торт, сделав небольшие цветочки и посыпав их грецкими орехами.

Торт «Загадка»

Для теста

200 г сливочного масла или маргарина, 1,5 стакана муки, 3-4 столовой ложки сахарного песка, 1 яйцо.

Дляпропитки

2-4 ложки абрикосового варенья, 1 столовая ложка рома.

Для украшения

4 персика, 6 слив, миндальная масса с добавлением небольшого количества измельченных грецких орехов, 250 г шоколада, 100 г сливочного масла.

Способприготовления

Замесите песочное тесто, разделите его на две части и раскатайте лепешки. Первую лепешку выложите на сковороду, пропитайте абрикосовым вареньем, и закройте второй лепешкой и пропитайте ее ромом. Затем возьмите персики и сливы, вытащите из них косточки и мелко нарежьте (форма кусочков может быть самой разной). Кусочки фруктов разместите на торте и залейте миндальной массой, добавив в нее грецкие орехи. Корж выпекайте в духовке, при умеренной температуре.

Для приготовления глазури растопите сливочное масло с шоколадом и залейте этой массой торт.

Торт «Персик»

Для теста

1,2 стакана муки, 3-4 столовой ложки сахарного песка, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 пакетик ванилина, 1 щепотка соли, натертая цедра половины лимона, 1 яйцо, 80-100 г сливочного масла или маргарина.

Для начинки

1 кг консервированных персиков, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 белка, 2 пакетика ванильного сахара.

Для украшения

3 пакетика кокосовой стружки разного цвета.

Способприготовления

Замесите песочное тесто, раскатайте его не очень толстым слоем и выложите на предварительно смазанную маслом сковороду. Раскатанную лепешку выпекайте в течение 15-20 минут при температуре 210-220 °С.

После выпечки остудите ее и обложите персиками.

Белки смешайте **с** ванилином и сахарной пудрой и взбивайте до получения однородной массы. Затем этой

массой залейте персики так, чтобы на корже образовалась шапка. Поместите корж в духовку при температуре 175-185 °С и запекайте корж до тех пор, пока верхняя залитая массой часть не подрумянится.

Для того чтобы украсить торт, вы можете взять кокосовую стружку разных цветов и посыпать ею верхнюю часть шапки безе.

Торт «Оригинальный»

Для теста

200 г маргарина, 1,5 стакана муки, 3 столовой ложки сахарного песка.

Для украшения

2 банана, 2 крупных яблока, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахарного песка, 10 г соли, 4 столовой ложки мелко натертых грецких орехов, 3-4 столовых ложек изюма, 2 столовой ложки, лимонного сока, 1 яйцо, 1,5 стакана молока, фруктовый пудинг, 250 г шоколада, 2 столовой ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Замесите песочное тесто. Возьмите разъемную форму, смажьте ее маслом и положите на нее раскатанное средним слоем тесто. Очистите бананы и мелко их нарежьте. Яблоки натрите на крупной терке. Все это смешайте с пудингом и добавьте в эту массу миндаль, изюм, соль и сахарный песок. Слой теста залейте приготовленной массой и выпекайте в течение 40-45 минут на среднем огне в духовке.

Достаньте корж из духовки. Молоко смешайте с яйцом до получения однородной массы и залейте ею пропеченный корж. После чего поставьте его на 15 минут в разогретую духовку.

Перед тем как подать торт к столу, вы можете украсить его натертым черным шоколадом и кокосовой стружкой.

Торт «Миндаль»

Для теста

200 г маргарина, 1,5 стакана муки, 3 столовой ложки сахарного песка.

Для миндальной массы

2 белка, 2 столовой ложки сахарной пудры, 125 г натертого миндаля, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка натертой лимонной цедры.

Для украшения

3 столовой ложки изюма, 3 столовой ложки варенья, 1 пакетик кокосовой стружки, 6 зерен миндаля.

Способ приготовления

Раскатайте тесто средним слоем и вырежьте их нее две лепешки.

Уложите их в разъемные формы. Одну из лепешек намажьте сверху вареньем и изюмом и все это залейте миндальной массой.

Для того чтобы приготовить миндальную массу, возьмите белок, слегка его подсолите и взбивайте до тех пор, пока не образуется крутая однородная масса, после чего постепенно добавляйте просеянную сахарную пудру, натертый миндаль, ванильный сахар.

Затем возьмите вторую лепешку и при помощи небольших форм вырежьте из теста различные фигуры, уложите их поверх миндальной массы и поместите в духовку на 50 минут. Температура для выпечки должна быть не более 175-180 °С.

Торт можно украсить кокосовой стружкой или глазурью и половинками миндаля.

Торт «Берлин»

Для теста

400 г маргарина, 1,3 стакана муки, 3-4 столовой ложки сахарного песка, пряности.

Для украшения

4 стакана густого сладкого яблочного мусса, 2 столовой ложки изюма, 1,5 чайной ложки корицы, 2 столовой ложки крахмала, 1 стакан молока, 1,5 стакана сахарного песка.

Способ приготовления

Вырезанную при помощи выемки лепешку песочного теста положите в сковороду, смазанную маслом. Затем смешайте яблочный мусс, корицу, изюм, крахмал и выложите эту смесь тонким слоем на лепешку.

Оставшееся тесто раскатайте тонким пластом и при помощи колесика или выемки вырежьте кружочки и уложите их поверх яблочного мусса. Выпекайте торт на среднем огне в течение 40 минут.

Для приготовления глазури молоко доведите до кипения и начинайте постепенно сыпать в него сахарный песок, непрерывно помешивая смесь до получения однородной массы.

Слегка остудите смесь и залейте ею корж. Затем смажьте его небольшим количеством сливочного масла и посыпьте сахарной пудрой.

При желании вы можете заменить белую глазурь шоколадной, способ приготовления которой был описан в предыдущем рецепте.

Торт «Попурри»

Для теста

200 г маргарина, 1,5 стакана муки, 3-4 столовой ложки сахарного песка.

Для украшения

4 стакана творога, 2 яблока, 4 сливы, 2 персика, 1 фейхоа, 50 г сливочного масла, 1 пакетик сахарной пудры.

Способ приготовления

Замесите песочное тесто и вырезав при помощи выемки нужную фигуру, уложите ее в соответствующую формочку для выпечки, заранее смазав ее сливочным маслом и посыпав мукой.

Творог тщательно перетрите или взбейте до образования однородной воздушной массы, и залейте ею корж. Сливы и персики тщательно помойте, вытащите косточки. Яблоки очистите, разрежьте на половинки и удалите сердцевину. Фрукты мелко нарежьте и посыпьте ими творожную массу. Затем испеките корж в духовке при температуре 175-180 *С* в течение 40 минут.

После выпечки смажьте корж предварительно растопленным сливочным маслом. При желании можете обсыпать его сахарной пудрой.

Торт «Абрикосовый»

Для теста

200 г маргарина, 1,5 стакана муки, 6 столовых ложек сахарного песка, 1 стакан молока, 4 горьких и 5 сладких ядер миндаля, 1 стакан сливок.

Для крема

1 упаковка порошка для приготовления заварного крема, 1 пакетик ванильного сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, щепотка соли, 2 столовой ложки сахарной пудры.

Для украшения

1 стакан консервированных абрикосов, 1 стакан абрикосового сока, 1 пакетик желатина, 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления

Вскипятите молоко, постепенно добавляя в него сахарный песок и тщательно натертый миндаль. В полученную массу постепенно всыпайте порошок для приготовления заварного крема, непрерывно ее помешивая. Полученный крем охладите, предварительно несколько раз перемешав.

Песочное тесто раскатайте средним слоем, выпеките одну лепешку в духовке при умеренном температурном режиме. Далее обмажьте верхний слой коржа остывшим кремом. Мелко нарезанные абрикосы распределите поверх крема.

Желатин размягчите в воде и вылейте эту массу в абрикосовый сок. По мере застывания крема залейте корж полученной жидкостью. Как только желатин начнет застывать, залейте поверхность коржа миндальным кремом. Затем обсыпьте торт кокосовой стружкой.

Торт «Смородинка»

Для теста

0,7 стакана муки, 4 столовой ложки натертой сухой булки, 200 г маргарина, 3-4 столовой ложки сахарного песка, 1 яйцо.

Для украшения

1,5 стакана черной смородины, 2 столовой ложки изюма, 2 столовой ложки сахарного песка, 4 столовой ложки сливок, 1,5 стакана творога, 2 яйца, 2 столовой ложки ликера, 2 стакана крахмала.

Способ приготовления

Замешенное песочное тесто разделите на три равных части. Две части выложите на разъемную форму, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой.

Смешайте 1 стакан черной смородины с изюмом и добавьте сахарный песок, сливки, творог, яйца, ликер, крахмал. Все

еще раз хорошо перемешайте. Выложите получившуюся массу на тесто. Оставшуюся смородину положите поверх пласта теста. Остальную часть теста раскатайте в тонкие жгутики, при помощи выемки вырежьте из него различные фигурки и украсьте ими поверхность торта После чего взбейте 1 яйцо и смажьте им верхнюю часть теста. Выпекайте торт в духовке в течение 50 минут на среднем огне.

Торт «Прелесть»

Для теста

200 г маргарина, 1,5 стакана муки, 3-4 столовой ложки сахарного песка.

Для украшения

3 яйца, 0,75 стакана сахарного песка, пакетик ванилина, пакетик желатина, 0,5 стакана воды, 1,5 стакана белого вина, 1 столовая ложка измельченного миндаля.

Способ приготовления

Замесите песочное тесто, выложив его в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, поставьте в разогретую духовку и испеките.

Отделите желтки от белков и разотрите с сахарным песком и ванилином. В холодной воде размягчите желатин. Воду вскипятите, снимите с огня и смешайте с размягченным желатином. В эту массу подлейте белого вина и когда масса начнет застывать, смешайте ее с яичным кремом. Корж смажьте кремом.

Украсьте торт измельченным поджаренным миндалем.

Торт «Радость»

Для теста

200 г маргарина, 1,5 стакана муки, 3-4 столовой ложки сахарного песка.

Для начинки

1 стакан риса, 1,5 стакана молока, кусок лимонной цедры, соль на кончике ножа, 100 г сливочного масла, 3 столовой ложки сахарного песка, 2 столовой ложки изюма, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара.

Для глазури

200 г шоколада, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 пакетик ванилина.

Для украшения

1 банан.

Способ приготовления

Из муки, маргарина и сахарного песка замесите песочное тесто, раскатайте корж и испеките его в духовке на среднем огне.

Вскипятите молоко, добавив щепотку корицы. Рис сварите, залейте молоком и дайте ему разбухнуть. Ванилин, сливочное масло и сахар тщательно разотрите до образования однородной пенистой массы. В полученный крем выложите желток, изюм и разбухший рис. В последнюю очередь в крем добавьте взбитый белок. Крем равномерно распределите по коржу. Поместите торт на 15-20 минут в разогретую духовку.

Шоколад, сливочное масло и ванилин растопите в небольшой емкости, тщательно перемешайте и залейте этой массой поверхность коржа.

Украсьте торт кружочками банана.

Торт «Смородиновое безе»

Для теста

125 г маргарина (его можно заменить сливочным маслом), 1 стакан муки, 1 столовая ложка сахарного песка, щепотка молотой корицы, маргарин для смазки разъемной формы.

Для начинки

1 столовая ложка измельченного миндаля, 1,5 столовой ложки грецких орехов.

Для безе

3 столовой ложки сахарного песка 3 белка.

Для украшения

2 стакана красной смородины.

Способ приготовления

Возьмите кухонную доску и высыпьте на нее муку. Кусочки маргарина или сливочного масла охладите и распределите по внешнему краю муки. В середине сделайте небольшую ямку, всыпьте в нее сахар, корицу, вбейте яйцо, замесите тесто. Затем заверните его в полиэтиленовый пакет и вынесите в прохладное место на 30 минут. Смажьте края, разъемной формы. Тесто раскатайте на посыпанной мукой доске к полежите его в форму, слегка приподняв края на 2 см. Для того чтобы тесто не поднималось, наколите его вилкой по краю. Выпекайте корж в заранее разогретой духовке в течение 10 минут при температуре 200 °С.

Миндаль слегка поджарьте на сковороде и равномерно разложите на предварительно охлажденном корже. Затем помойте смородину и отделите ягоды от веточек при помощи вилки. Взбейте белок с сахаром. Возьмите шприц, наберите в него полученную массу и украсьте торт безе, положив сверху ягоды. Снова поместите торт в духовку и выпекайте в течение 20-25 минут, до образования светло-коричневой корочки. Достав торт из печи, накройте его пергаментной бумагой.

Торт «Сказка»

Для песочного теста

1,5 стакана муки, 200 г маргарина, 2 стакана клюквенного варенья, 2 стакана сливок, 1 пакетик ванилина, 1 стакан сахарного песка.

Для бисквита

0,5 стакана муки, 8 яиц, 8 столовых ложек сахарного песка, 4 столовой ложки крахмала, 1 пакетик ванилина.

Для желе

1,5 стакана клюквенного сока, 3 стакана воды, 1 чайная ложка желатина, 1 столовая ложка сахарного песка.

Способ приготовления

Из муки, маргарина, варенья, сливок, сахарного песка и ванилина приготовьте песочное тесто, раскатайте из него лепешку и испеките ее в духовке на среднем огне.

Сливки взбейте с сахарным песком и ванилином и выложите на песочный корж. Для приготовления бисквита разотрите желтки с ванилином и половиной сахарного песка добела. Отдельно взбейте миксером белки, постепенно добавляя сахар. Разделите белковую массу пополам и часть добавьте в желтковую. Подсыпьте в этот состав муку, крахмал, ванилин, и осторожно добавляйте оставшуюся часть белков, постепенно все перемешивая. Форму для бисквита смажьте маслом, заполните тестом и поместите в духовку. Выпекайте бисквит на среднем огне, затем остудите в течение 6-8 часов и смажьте клюквенным вареньем. Затем разрежьте бисквит на тонкие полоски и украсьте ими торт.

Для приготовления желе желатин смешайте с 3 столовыми ложками воды, дайте ему разбухнуть, затем добавьте оставшуюся воду, сахарный песок и сок.

Залейте торт готовым желе.

Торт «Забава»

Для теста

Мука, 175 г маргарина, 0,5 стакана коньяка или рома, 4 столовой ложки сахарного песка, 4 яйца, 1 пакетик

сахарной пудры, 2 столовой ложки масла, щепотка корицы.

Для украшения

1 стакан клубничного варенья, 1 чайная ложка сахарной пудры

Способ приготовления

Все продукты смешайте и добавьте муки столько, сколько впитает в себя образовавшаяся жидкость. Тесто раскатайте в корж, переложите в форму и испеките в духовке при высокой температуре.

Достаньте торт из духовки, смажьте вареньем и посыпьте сахарной пудрой.

Торт «Тюрингия»

Для теста

2 стакана муки, 0,5 стакана рома, 6 яиц, 100 г сливочного маргарина, 2-3 столовой ложки сахарного песка, соль.

Для украшения

100 г горького шоколада, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Разделите муку на две части. Часть муки смешайте с яйцами, ромом, маргарином, сахаром, солью и замесите тесто.

Всыпьте остаток муки. Раскатайте тесто в тонкий пласт и выложите в смазанную жиром форму. Перед тем как поставить корж в духовку, смажьте его маслом или маргарином.

Испеките корж в духовке на сильном огне, осторожно выложите из формы, остудите, посыпьте сахарной пудрой и украсьте шоколадными усиками.

ВАФЕЛЬНЫЕ ТОРТЫ

Вафельное тесто

Ингредиенты

8 белков, соль, 1 стакан муки, 1 стакан сахарной пудры или сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 8 столовых ложек молока или сливок.

Способ приготовления

Белки слегка взбейте и подсолите. Просейте муку, сахарную пудру и ванильный сахар и постепенно подмешивайте к взбитым белкам. В конце добавьте молоко или сливки.

При выпекании вафельную массу намазывайте на смазанный жиром противень слоем толщиной примерно 2 мм. Чтобы края вафельных пластов не темнели, выпекайте их в два этапа. Незадолго до окончания выпечки вытащите противень из духовки (это нужно для выпаривания влаги), через 3-4 минуты поставьте обратно.

Для того чтобы вафли оставались хрустящими после охлаждения, храните их в сухой, хорошо закрытой коробке.

Шоколадка-миндальный торт

Для вафель

8 белков, щепотка соля, 1 стакан муки, 1 стакан сахарной пудры или сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 8 столовых ложек молока или сливок.

Для начинки

Бисквитный корж, 1 стакан повидла или конфитюра.

Для глазури

0,75 стакана сахарной пудры, 2 столовой ложки какао, 3-4 столовой ложки воды.

Для украшения

0,5 стакана миндаля.

Способ приготовления

Разместите вафельную массу на смазанный жиром противень и выпекайте на сильном огне в два этапа примерно 15 минут. Между слоями поместите бисквит, смазанный с обеих сторон конфитюром или повидлом.

Для приготовления глазури смешайте сахарную пудру с какао, постепенно разбавьте массу горячей водой и поставьте на медленный огонь. Нагрейте ее до кипения, затем охладите. Покройте последний корж и бока торта шоколадной глазурью и украсьте его половинками миндаля.

Торт«Вероника»

Для вафель

8 белков, щепотка соли, 1 стакан муки, 1 стакан сахарной пудры или сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 8 столовых ложек молока или сливок.

Для крема

0,5 стакана черного кофе, 0,5 стакана сахарного песка, 1,5 стакана молока, 1 столовая ложка какао, 2 столовой ложки крахмала, 0,75 стакана сахарной пудры, 250 г сливочного масла или маргарина.

Для украшения

2-3 штуки песочного печенья, 100 г шоколада.

Способ приготовления

Приготовьте тесто для вафель так, как это было описано выше.

Разместите вафельную массу на смазанный жиром противень и выпекайте коржи в два этапа в течение 15 минут.

Для приготовления крема кофе, сахарный песок и 1 стакан молока доведите до кипения. В оставшееся молоко подмешайте какао и крахмал и вылейте эту смесь в кипящую жидкость, всыпав одновременно просеянную сахарную пудру.

После остывания массы влейте ее к взбитому до образования пены сливочному маслу или маргарину.

Готовые коржи охладите и смажьте шоколадным кремом.

Верх торта украсьте молотым печеньем и кусочками шоколада.

Торт «Надежда»

Ингредиенты

3 готовых кружка вафельных коржей.

Для крема

5 желтков, 0,5 стакана сахарного песка, 200 г сливочного масла, 2 столовой ложки спирта или рома, 2 столовой ложки кофе.

Для ореховой массы

2 стакана грецких орехов, 1 стакан сахарной пудры, 0,5 стакана сливок, ванилин.

Для украшения

1 стакан мармелада.

Способ приготовления

Для приготовления крема желтки взбейте с сахаром и добавьте сливочное масло, ром и кофе.

Для приготовления ореховой массы орехи разотрите, смешайте с сахаром, сливками и ванилином, чтобы получилась густая масса.

На первый кружок вафельного коржа положите половину кофейного крема и накройте вторым кружком, на него положите ореховую массу и накройте третьим кружком. Верх и бока торта смажьте кофейным кремом и посыпьте тертыми орехами.

Украсьте торт кусочками мармелада.

Торт с кремом «Лукулл» и лимонной глазурью

Для вафель

8 белков, соль, 1 стакан муки, 1 стакан сахарной пудры или сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 8 столовых ложек молока или сливок, 2 столовой ложки какао порошка, 2 столовой ложки растертых лесных орехов или миндаля.

Для крема «Лукулл»

150 г сливочного масла, 3 столовой ложки сахарной пудры, 2 столовой ложки какао, 2 яйца.

Для лимонной глазури

1 стакан сахарной пудры, 2 столовой ложки лимонного сока, 1 столовая ложка растопленного сливочного масла.

Способ приготовления

Приготовьте по рецепту вафельную массу, добавьте к ней какао и орехи. Разместите ее на смазанный жиром противень и выпекайте на сильном огне в два этапа примерно 12-15 минут. Таким образом испеките несколько коржей.

Для приготовления крема перемешайте сахарную пудру, какао и яйца, добавьте растопленное сливочное масло и взбейте смесь миксером.

Для приготовления глазури смешайте просеянную сахарную пудру с лимонным соком и подогретым сливочным маслом.

Смажьте вафли кремом Лукулл. Верх торта отделайте лимонной глазурью.

Торт с фруктово-сливочным кремом

Для вафель

8 белков, щепотка соли, 1 стакан муки, 1 стакан сахарной пудры или сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 8 столовых ложек молока или сливок.

Для крема

250 г масла или сливочного маргарина, 1 стакан сахарной пудры, 1 желток.

Для украшения

1 банан, 1 киви, 1 мандарин.

Способ приготовления

Для приготовления крема взбейте сливочное масло до образования пены и постепенно прибавляйте к нему сахарную пудру, желток и свежие фрукты.

Разместите вафельную массу на смазанный жиром противень и выпекайте ее на сильном огне в два этапа примерно 12-15 минут. Коржи после охлаждения смажьте фруктово-сливочным кремом. Украсьте торт тонко нарезанными дольками киви, мандарина и банана.

Торт «Мерилин»

Для вафель

8 белков, щепотка соли, 1 стакан муки, 1 стакан сахарной пудры или сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 8 столовых ложек молока или сливок.

Для орехово-винной пены

3 яйца, 0,5 стакана сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка желатина, 1,5 стакана белого вина.

Для украшения

0,5 стакана измельченного поджаренного миндаля, 1 стакан мармелада.

Способ приготовления

Приготовьте по рецепту вафельную массу. Разместите ее на смазанный жиром противень и выпекайте на сильном огне в два этапа примерно 12-15 минут. Таким образом испеките несколько коржей.

Для приготовления пены разотрите желтки, сахарный песок и ванильный сахар до образования пены. Вскипятите воду, снимите ее с огня, растворите в ней предварительно замоченный в воде желатин. Подлейте белое вино и, когда начнет образовываться желе, понемногу прибавляйте к нему крем. В конце варки добавьте круто взбитый белок.

Вафли остудите и пропитайте винной пеной. Верх торта покройте пеной и обсыпьте миндалем. Украсьте торт фигурками из мармелада.

Торт «Мечта»

Для вафель

8 белков, щепотка соли, 1 стакан муки, 1 стакан сахарной пудры или сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 8 столовых ложек молока или сливок.

Для крема

2 стакана грецких орехов, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарной пудры, 0,5 стакана сливок, 0,5 стакана сахарного песка, 2 столовой ложки кофе, 5 желтков, 2 столовой ложки спирта или рома, ванилин.

ДЛЯ желе

2 стакана смородины, 3 столовой ложки сахарного песка, 0,5 стакана или 1 стакан разбавленного фруктового сиропа, 1 чайная ложка желатина или 1,5 столовой ложки крахмала.

Для украшения

0.5 стакана густых сливок.

Способ приготовления

Приготовьте вафельную массу так, как это было описано в предыдущих рецептах. Выпекайте тесто для лепешек на сильном огне в два этапа примерно 12-15 минут.

Для приготовления крема желтки разотрите с сахаром и добавьте сливочное масло, ром и кофе.

Для приготовления желе смородину помойте, наколите вилкой, добавьте сахарный песок, прокипятите в небольшом количестве воды и дайте стечь жидкости.

Смажьте каждый слой торта кремом. На последний слой выложите смородину, залейте приготовленным фруктовым желе и украсьте взбитыми сливками.

Торты без выпечки

Оригинальность этих тортов заключается в том, что для них не нужно ставить тесто и выпекать коржи. Основой для них является готовое печенье.

Торт «Дежа вю»

Для торта

500 г печенья, 150 г масла, 4 стакана творога, 1 стакан сахарного песка, 2 столовой ложки какао, 0,5 стакана распаренного изюма.

Для украшения

0,5 стакана свежих ягод или варенья.

Способ приготовления

Взбейте творог с маслом и сахаром и разделите массу на 2 части. В первую добавьте распаренный изюм, во вто-" рую — какао. В прямоугольную декоративную форму уложите слой печенья, смоченного в молоке, и покройте слоем творога, смешанного с изюмом. Затем снова уложите слой печенья, смазанного шоколадным кремом.

Повторите процедуру еще 1 раз (слой с творожным и шоколадным кремом). Верх торта украсьте остатками крема, свежими ягодами или ягодами из варенья.

Торт «Шахиня»

Для торта

1 кг зефира, 1 банка сгущенного молока, 300-500 г печенья, 1 стакан очищенных орехов.

Для украшения

1 стакан мармелада, 1 апельсин, 1 киви.

Способ приготовления

Выкладывайте продукты слоями, промазывая их сгущенным молоком. Верх торта украсьте кусочками мармелада или тонко нарезанными ломтиками апельсина и киви. Поставьте торт на холод на 30 минут.

Торт «Ночка»

Для теста

1 стакан сахарного песка, 200 г печенья, 3 столовой ложки какао, 0,5 стакана молотых орехов, 2 столовой ложки изюма, 1 белок, 3 столовой ложки воды.

Для украшения

4 столовой ложки шоколадной пасты, несколько долек зефира.

Способ приготовления

Растопите на медленном огне какао и сахар, добавляя немного воды. Доведите смесь до кипения. Печенье укладывайте слоями, добавляя орехи, изюм, растопленный сахар с какао и взбитый белок с сахаром. Полученную массу уложите в салатницу или блюдо с низкими бортами и обмажьте готовой шоколадной пастой — это будет

«небо». Верх торта украсьте половинками зефира — «облачками» и поставьте на холод.

Кремовый торт

Для торта

1 кг печенья, 1 пакетик ванилина, 1 стакан крепкого черного кофе.

Для крема

1,5 стакана сахарного песка, 6 яиц, 4 столовой ложки какао, 400 г сливочного масла.

Способ приготовления

Для приготовления крема тщательно перемешайте какао с сахаром, в полученную смесь разбейте яйца и хорошо разотрите. Всю массу размешайте на пару. После того как она остынет, добавьте сливочное масло и разотрите до однородного состояния.

На блюдо или тортницу выложите слой печенья, предварительно смоченного разведенным черным подслащенным кофе, затем нанесите слой крема, поверх него — опять слой печенья и т. д. Полученный торт поставьте в холодильник на 10-12 часов.

Торт «Скороспелка»

Для торта

0,5 кг сладкого печенья, 2 стакана кефира, 0,5 стакана сахарного песка, 2 стакана свежей клубники, 0,5 стакана сиропа от варенья.

Для украшения

0,5 стакана свежей клубники.

Способ приготовления

Печенье уложите слоем в неглубокую салатницу или широкое блюдо. Пропитайте его смесью кефира и сахарного песка, добавьте свежую клубнику. Чтобы печенье

приобрело розовый цвет, полейте его сиропом от клубничного варенья или раздавите несколько ягод свежей клубники. Продолжайте выкладывать слои, чередуя печенье и кефир. Верх торта украсьте свежими ягодами клубники. Поставьте торт на 30-60 минут в холодильник и затем подавайте к столу.

Торт «Сказочный»

Для торта

0,5 кг печенья, 0,5 стакана коньяка или крепленого вина, большая плитка шоколада, 3 желтка, 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 250 г мармелада.

Для отделки

3 белка, 9 столовых ложек сахарного песка, 2 столовой ложки тертого шоколада.

Способ приготовления

Сливочное масло разотрите с сахарной пудрой, добавьте желтки и растопленный шоколад. Мелко покрошите печенье и нарежьте мармелад. Полученную массу пропитайте коньяком или вином. Смесь должна постоять 15-20 минут, затем еще раз ее перемешайте, положите на блюдо и поставьте в холодильник на ночь. После того как торт застынет, покройте его сверху сахарно-белковой смесью и посыпьте тертым шоколадом.

Торт творожно-шоколадный

Для торта

1 стакан сахарного песка, 500 г печенья. 150 г сливочного масла, 2 стакана творога. 2 столовой ложки какао. 0,5 стакана изюма. 1 стакан молока.

Для глазури

50 г сливочного масла. 1 столовая ложка воды, 1 столовая ложка сахарного песка.

Способ приготовления

Приготовьте глазурь. Для этого смешайте масло с водой и сахаром и поставьте варить на медленный огонь до загустения.

Тщательно разотрите творог с сахаром и маслом. Эту массу разделите на две части, к одной из которых добавьте изюм, к другой — какао.

Печенье смочите в молоке и разложите слоем на подносе. Сверху положите творог, затем опять печенье и т. д. Торт поставьте в холодильник на 2-3 часа.

Торт из рулета

Для торта

600-700 г рулета с фруктовым повидлом, 1,5 стакана сливок, 2-3 чайные ложки сахарного песка.

Для украшения

1 апельсин, 2 столовой ложки клубники, малины или красной смородины.

Способ приготовления

Апельсин очистите от цедры и порежьте кружочками. Сливки взбейте миксером в плотную пену. Рулет нарежьте на дольки и разместите на блюде в 2-3 слоя. Каждый слой промажьте взбитыми сливками. Верх торта украсьте взбитыми сливками, кружочками апельсина и ягодами.

Торт с ревенем

Для торта

0,5 кг печенья.

Для крема из ревеня

12 г желатина, несколько стеблей ревеня, 0,5 стакана сахарного песка, 1 чайная ложка корицы.

Для творожного крема

1 стакан творога, 0,5 стакана сахарного песка, 1 стакан сметаны, 1 лимон, 2 чайные ложки желатина.

Для украшения

0,5 стакана сливок, несколько штук бисквитного печенья, листочки мяты.

Способ приготовления

Ревень очистите от кожуры, разрежьте вдоль на полоски. Проварите их в течение 5 минут с сахаром и корицей. Замочите предварительно желатин, после набухания добавьте его в горячий сироп и поставьте смесь остывать.

Желток разотрите с сахаром, творогом и сметаной. Добавьте лимонный сок, цедру и взбитый белок. Замочите желатин и оставьте его до полного набухания. Набухший желатин подогрейте на слабом огне до полного растворения. Потом добавьте желатин к крему и поставьте его в холодильник.

Выложите дно и края формы печеньем. На основание из печенья уложите два вида крема, чередуя их. Творожный крем должен быть внизу и вверху. Поставьте торт в холодильник на три часа.

Взбейте сливки с сахаром и украсьте торт при помощи кондитерского шприца. Слой сливок посыпьте сверху крошкой от печенья и украсьте листиками мяты.

Торт из кекса со взбитыми сливками и фруктами

Для торта

500 г кекса без изюма. 0,5 стакана компотного сиропа.

Для начинки

400-500 г консервированных фруктов, 1,5 стакана 35%-ных сливок, 1 чайная ложка сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Сливки взбейте с сахаром и ванилином. Готовый кекс разрежьте на три пласта. Нижний пласт положите на продолговатое блюдо и намажьте взбитыми сливками, уложите ломтики фруктов и покройте следующим пластом кекса. Пропитайте его сливками и покройте ломтиками фруктов. Сверху положите третий пласт и слегка придавите сверху. Украсьте торт взбитыми сливками и фруктами.

Торт из печенья с фруктами и взбитыми сливками

Для торта

2 большие пачки четырехугольного рассыпчатого печенья.

Для начинки

2 стакана фруктового повидла.

Для пропитки

2 стакана компота.

Для украшения

3 столовой ложки сливок, 2 чайные ложки сахарного песка, 25 г шоколада, 1 пакетик ванилина

Способ приготовления

Смочите печенье в компотном сиропе и выложите тремя слоями на блюдо. Слои печенья промажьте повидлом и слегка сожмите.

Сливки взбейте с сахаром, добавьте ванилин и выложите ложкой на торт. Украсьте торт ломтиками фруктов и шоколадом.

Торт из кекса с шоколадным кремом

Для теста

500-600 г кекса без изюма.

Для начинки

4 столовой ложки шоколадного крема, 1 чайная ложка растворимого кофе, 1 столовая ложка коньяка или рома.

Для шоколадного крема

0,5 стакана черного кофе, 0,5 стакана сахарного песка, 1,5 стакана молока, 1 столовая ложка какао порошка, 0,75 стакана сахарной пудры, 2 столовой ложки крахмала, 250 г сливочного масла или сливочного маргарина.

Для украшения

2 столовой ложки очищенного миндаля.

Способ приготовления

Для приготовление крема кофе, сахарный песок" и 1 стакан молока доведите до кипения. В оставшееся молоко подмешайте какао и крахмал и вылейте эту смесь в кипящую жидкость, всыпав одновременно просеянную сахарную пудру.

После остывания массы влейте ее к взбитому до образования пены сливочному маслу или маргарину

Кекс разрежьте вдоль на 4 пласта, пропитайте их компотным сиропом, смешанным с коньяком. Приготовленный крем заправьте растворимым кофе, коньяком или ромом. Пласты кекса соедините с помощью крема и слегка прижмите. Поверхность торта и боковые стороны покройте оставшимся кремом и украсьте миндалем, очищенным от оболочек.

ТОРТЫ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

Торт «Шахиня»

Для торта

1 кг зефира, 1 банка сгущенного молока, 300-500 г печенья, 1 стакан очищенных орехов.

Для украшения

1 стакан мармелада, 1 апельсин, 1 киви.

Способ приготовления

Выкладывайте продукты слоями, промазывая их сгущенным молоком. Верх торта украсьте кусочками мармелада или тонко нарезанными ломтиками апельсина и киви. Поставьте торт на холод на 30 минут

Торт «Дежа вю»

Для торта

500 г печенья, 150 г масла, 4 стакана творога, 1 стакан сахарного песка, 2 столовой ложки какао, 0,5 стакана распаренного изюма.

Для украшения

0,5 стакана свежих ягод или варенья.

Способ приготовления

Взбейте творог с маслом и сахаром и разделите массу на 2 части. В первую добавьте распаренный изюм, во вторую — какао. В прямоугольную декоративную форму уложите слой печенья, смоченного в молоке, и

покройте слоем творога, смешанного с изюмом. Затем снова уложите слой печенья, смазанного шоколадным кремом.

Повторите процедуру еще 1 раз (слой с творожным и шоколадным кремом). Верх торта украсьте остатками крема, свежими ягодами или ягодами из варенья.

Торт «Ночка»

Для теста

1 стакан сахарного песка, 200 г печенья, 3 столовой ложки какао, 0,5 стакана молотых орехов, 2 столовой ложки изюма, 1 белок, 3 столовой ложки воды.

Для украшения

4 столовой ложки шоколадной пасты, несколько долек зефира.

Способ приготовления

Растопите на медленном огне какао и сахар, добавляя немного воды.

Доведите смесь до кипения. Печенье укладывайте слоями, добавляя орехи, изюм, растопленный сахар с какао и взбитый белок с сахаром. Полученную массу уложите в салатницу или блюдо с низкими бортами и обмажьте готовой шоколадной пастой — это будет «небо». Верх торта украсьте половинками зефира — «облачками» и поставьте на холод.

Кремовый торт

Для торта

1 кг печенья, 1 пакетик ванилина, 1 стакан крепкого черного кофе.

Для крема

1,5 стакана сахарного песка, 6 яиц, 4 столовой ложки какао, 400 г сливочного масла.

Способ приготовления

Для приготовления крема тщательно перемешайте какао с сахаром, в полученную смесь разбейте яйца и хорошо разотрите. Всю массу размешайте на пару. После того как она остынет, добавьте сливочное масло *л* разотрите до однородного состояния.

На блюдо или тортницу выложите слой печенья, предварительно смоченного разведенным черным подслащенным кофе, затем нанесите слой крема, поверх него — опять слой печенья и т. д. Полученный торт поставьте в холодильник на 10-12 часов.

Торт «Скороспелка»

Для торта

0,5 кг сладкого печенья, 2 стакана кефира, 0,5 стакана сахарного песка, 2 стакана свежей клубники, 0,5 стакана сиропа от варенья.

Для украшения

0,5 стакана свежей клубники.

Способ приготовления

Печенье уложите слоем в неглубокую салатницу или широкое блюдо. Пропитайте его смесью кефира и сахарного песка, добавьте свежую клубнику. Чтобы печенье приобрело розовый цвет, полейте его сиропом от клубничного варенья или раздавите несколько ягод свежей клубники. Продолжайте выкладывать слои, чередуя печенье и кефир. Верх торта украсьте свежими ягодами клубники. Поставьте торт на 30-60 минут в холодильник и затем подавайте к столу.

Торт «Сказочный»

Для торта

0.5 кг печенья, 0.5 стакана коньяка или крепленого вина, большая плитка шоколада, 3 желтка. 200 г

сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 250 г мармелада.

Для отделки

3 белка, 9 столовых ложек сахарного песка, 2 столовой ложки тертого шоколада.

Способ приготовления

Сливочное масло разотрите с сахарной пудрой, добавьте желтки и растопленный шоколад. Мелко покрошите печенье и нарежьте мармелад. Полученную массу пропитайте коньяком или вином. Смесь должна постоять 15-20 минут, затем еще раз ее перемешайте, положите на блюдо и поставьте в холодильник на ночь. После того как торт застынет, покройте его сверху сахарно-белковой смесью и посыпьте тертым шоколадом.

Торт творожно-шоколадный

Для торта

1 стакан сахарного песка, 500 г печенья, 150 г сливочного масла, 2 стакана творога, 2 столовой ложки какао, 0,5 стакана изюма, 1 стакан молока.

Для глазури

50 г сливочного масла, 1 столовая ложка воды, 1 столовая ложка сахарного песка.

Способ приготовления

Приготовьте глазурь. Для этого смешайте масло с водой и сахаром и поставьте варить на медленный огонь до загустения.

Тщательно разотрите творог с сахаром и маслом. Эту массу разделите на две части, к одной из которых добавьте изюм, к другой — какао.

Печенье смочите в молоке и разложите слоем на подносе. Сверху положите творог, затем опять печенье и т. д. Торт поставьте в холодильник на 2-3 часа.

Торт из рулета

Для торта

600-700 г рулета с фруктовым повидлом, 1,5 стакана сливок, 2-3 чайные ложки сахарного песка.

Для украшения

1 апельсин, 2 столовой ложки клубники, малины или красной смородины.

Способ приготовления

Апельсин очистите от цедры и порежьте кружочками. Сливки взбейте миксером в плотную пену. Рулет нарежьте на дольки и разместите на блюде в 2-3 слоя. Каждый слой промажьте взбитыми сливками. Верх торта украсьте взбитыми сливками, кружочками апельсина и ягодами.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ 3

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ 4
Торт «Клубничка» 4
Торт «Чебурашка» 5
Торт «Аленка» 6
Торт «Австрийский» 7
Торт шоколадно-абрикосовый 8
Торт «Лакомка» 8
Торт «Шкатулка» 9
Торт «Фруктовый» 10
Торт «Волшебство» 11
Торт «Россиянка» 13
Торт «Полено» 14

СЛОЕНЫЕ ТОРТЫ 15
Первый способ 15
Второй способ 15
Третий способ 16
Четвертый способ (пресное тесто) 16
Торт «Слойка» 17
Черный торт 18
Торт «Наполеон» 19
Торт «Экзотика» 20
Шоколадно-ореховый торт 21
Торт с лимонной пропиткой 22
Лимонный торт 23
Торт «Шоколадный» 24
Торт «Сундучок» 25
Торт слоеный «Вишенка» 26

ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ 28
Первый способ 28
Второй способ 28

Торт «Светлана» 28
Торт «Клубничка» 29
Торт «Загадка» 30
Торт «Персик» 31
Торт «Оригинальный» 32
Торт «Миндаль» 33
Торт «Берлин» 34
Торт «Попурри» 34
Торт «Абрикосовый» 35
Торт «Смородинка» 36
Торт «Прелесть» 37
Торт «Радость» 37
Торт «Смородиновое безе» 38
Торт «Сказка» 39
Торт «Забава» 40
Торт «Тюрингия» 41

ВАФЕЛЬНЫЕ ТОРТЫ 42
Вафельное тесто 42
Шоколадно-миндальный торт 42
Торт «Вероника» 43
Торт «Надежда» 44
Торт с кремом «Лукулл»
и лимонной глазурью 45
Торт с фруктово-сливочным кремом 46
Торт «Мерилин» 46
Торт «Мечта» 47
Торт «Дежа вю» 48
Торт «Шахиня» 49
Торт «Ночка» 49
Кремовый торт 50
Торт «Скороспелка» 50
Торт «Сказочный» 51
Торт творожно-шоколадный 51
Торт из рулета 52
Торт с ревенем 52
Торт из кекса со взбитыми
сливками и фруктами 53

Торт из печенья с фруктами
и взбитыми сливками 54
Торт из кекса с шоколадным кремом 54

ТОРТЫ БЕЗ ВЫПЕЧКИ 56
Торт «Шахиня» 56
Торт «Дежа вю» 56
Торт «Ночка» 57
Кремовый торт 57
Торт «Скороспелка» 58
Торт «Сказочный» 58
Торт творожно-шоколадный 59
Торт из рулета 60

Звездный бульвар, дом 21, 7-й этаж
Тел. 615-43-38, 615-01-01, 615-55-13

Книги «Издательской группы АСТ» можно заказать по адресу:
107140, Москва, а/я 140, **АСТ – «Книги по почте»**

Популярное издание

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ТОРТЫ

Автор-составитель
Крестьянова Надежда Егоровна

Редактор *Ю.В. Маскаева*
Художественный редактор *О.Н. Адаскина*
Компьютерная верстка *Т.В. Волчкова*
Корректор *Т.К. Певная*

Общероссийский классификатор продукции ОК-005-93, том 2;
953004 — научная и производственная литература

Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 77.99.60.953.Д.007027.06.07 от 20.06.2007 г

ООО «Издательство АСТ»
170002, Россия, г. Тверь, пр. Чайковского, д. 27/32
Наши электронные адреса:
WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

ООО «ХРАНИТЕЛЬ»
129085, г. Москва, пр. Ольминского, д. 3а, стр. 3

ОАО «Владимирская книжная типография»
600000, г. Владимир, Октябрьский проспект, д. 7
Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов

www.infanata.org
Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!
Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!
www.infanata.org